

Filiera	CEREALICOLA
ACRONIMO PROGETTO	INNOVA PANE (DOP)
Titolo progetto	Processi innovativi per la produzione del "Pane Toscano a lievitazione naturale (DOP)"
Capofila progetto	Molino F.Ili Giambastiani S.R.L. Via del Brennero 798, 55100 - Ponte a Moriano (LU), tel. 0583 406324, e-mail info@molinogiambastiani.it
Partner	<ul style="list-style-type: none"> • Società Agricola F.Ili Bimbi s.s. • Dipartimento di scienze delle produzioni vegetali, del suolo e dell'ambiente agroforestale - Università degli Studi di Firenze • Dipartimento Biologia Piante Agrarie - Università di Pisa
Obiettivi progetto	<p>In particolare il progetto prevede il raggiungimento dei seguenti obiettivi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Prove di risposta a differenti livelli di concimazione azotata delle varietà più interessanti per la produzione del "Pane toscano"; 2. Messa a punto di un modello per la previsione della qualità del prodotto; 3. Isolamento in coltura pura e identificazione dei batteri e lieviti presenti nella madre acida del "Consorzio Pane Toscano a Lievitazione Naturale" al fine di arricchire la collezione di ceppi già esistente; 4. Valutazione delle possibili alterazioni indotte sul sistema lievitante (madre acida) dalle condizioni ambientali e di lavorazione adottate nelle diverse realtà produttive; 5. Individuazione delle condizioni operative ottimali da impiegare nel corso del processo di liofilizzazione della madre acida al fine di preservarne gli equilibri relativi alle popolazioni microbiche; 6. Valutazione delle caratteristiche microbiologiche e chimico-composizionale degli impasti e delle caratteristiche organolettiche e chimico-composizionali del pane da questi prodotto, al variare della tecnica agronomica di coltivazione adottata nella produzione della farina; 7. Costituzione di un archivio dei dati chimico-analitici e sensoriali del "Pane Toscano a lievitazione naturale" (DOP); 8. Costituzione di una banca del germoplasma dei microrganismi della madre acida del "Pane Toscano a lievitazione naturale"(DOP); 9. Divulgazione/Trasferimento delle conoscenze disponibili in letteratura o acquisite, sia durante l'attività pregressa che nel corso di quella prevista dalla misura 124 dai ricercatori universitari (DIPSA/FI e DBPA/PI) coinvolti nel progetto, alle aziende cerealicole e ai panificatori inseriti all'interno della filiera produttiva del "Pane toscano a lievitazione naturale (DOP)"; 10. Sistema di Tracciabilità e Rintracciabilità. Progettazione e sviluppo di un sistema informativo a supporto delle aziende

	<p>coinvolte nel progetto, che permetta di raccogliere e di gestire in modo centralizzato i dati relativi alle materie prime in entrata e ai prodotti in uscita presso ogni singolo operatore coinvolto nella filiera di produzione del “Pane toscano a lievitazione naturale (DOP)”. Parallelamente allo sviluppo del sistema informativo si procederà all’individuazione di eventuali “markers” o identificatori chimico-composizionali che risultino così caratteristici del “Pane toscano a lievitazione naturale” (DOP) da contraddistinguerlo in modo inequivocabile.</p>
Sito web	http://www.molinogiambastiani.it/site.php?p=pif&inside=details